



Antwerpse BierCourant

september 2024 nr.



Colofon

De ABC Courant is een uitgave van het

'Antwerps BierCollege vzw', ond. nr. 545.859.778

RPR Ondernemingsrb. Antwerpen

Rek. nr.: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB

Verantwoordelijke uitgever & contactadres:

Jan Foubert,

p.a. Van Montfortstraat 46, 2140 Borgerhout

Bestuur Antwerps BierCollege

Voorzitter: Jan Foubert

Ondervoorzitter: Hans Bombeke

Penningmeester: Steven Verlinden

Secretaris-eindredacteur: Ivan Derycke

Raadsleden: Stijn Bosmans en Cédric Dezitter

Homepage: <http://www.antwerpsbiercollege.be>

Redactieraad: Peter De Weerd, Ivan Derycke, Hans Meijvis en Ludwig Van Schoor

Foto's: Hans Bombeke (FHB), Ivan Derycke (FID)

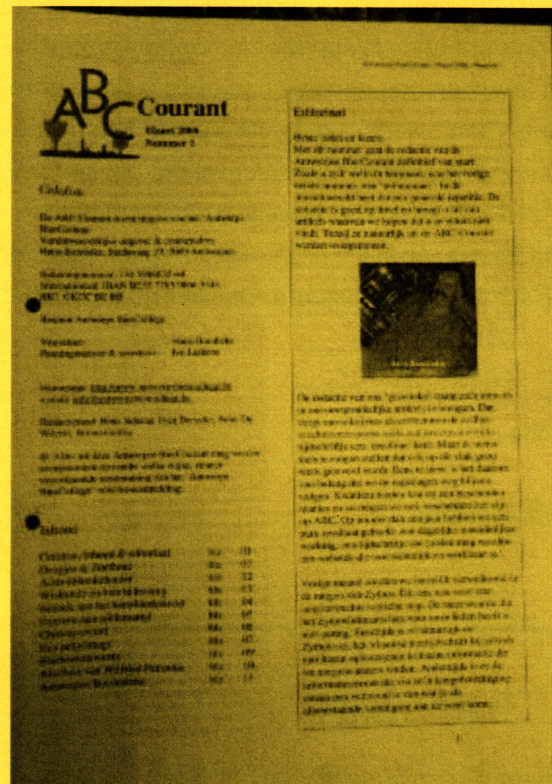
©: Alles uit deze Antwerpse BierCourant mag worden overgenomen op eender welke wijze, zonder voorafgaande toestemming van het 'Antwerps BierCollege' mits bronvermelding.

Lid van



Bij een jubileumnummer

Einde 2005 besloot onze toen nog zeer prille vereniging dat een eigen periodiekje nuttig was als contact met de leden en de buitenwereld. Henk Iedema, Bruno Goffin, Peter De Weerd en uw dienaar vormden de eerste redactie. Bruno fungeerde vooral als lay-outer en in Word werd met veel zwoegen een eerste proefnummer opgezet dat in december van dat jaar het levenslicht zag. Nummer 1, de eerste volwaardige Courant, verscheen in maart 2006. Zoals u kunt zien is de Courant nog niet echt van uitzicht veranderd.



Bewust amateuristische foto van Courant 1 (FID)

Inhoud

Bij een jubileumnummer	01
Eindelijk Bamberg	02
Breda bezocht	06
DADT	11
Een proeflokaal voor Cabardouche	12
Op bezoek bij SE10	14
De Bierboekenwurm	15
Antwerpse Bierhistorie 76: cafés brouwerij Beirens (11)	17
De voorzitter krijgt het laatste woord	19
Agenda	20

Ook inhoudelijk is de lijn die toen werd uitgezet gebleven. We brengen de activiteiten van onze vereniging en lokaal biernieuws met enkele linken naar de brede wereld. Uw dienaar en Paul Daeleman schreven enkele honderden pagina's bierhistorie bijeen waarbij de linken met die voormalige brouwerij in Wommelgem nooit ver weg zijn (heeft u nog een tip nodig om te weten waarover het gaat?).



Spotvogel DADT' kwam ook meer en meer de bierwereld op een eigengereide manier onder de loep nemen, terwijl er ook aandacht is voor nieuwe bierpublicaties in de breedste betekenis van het woord.

Ondertussen kende de redactie een beperkte vernieuwing. Ludwig Van Schoor en Hans Meijvis werden de strenge correctoren, Luc Thys en Jan Foubert kwamen en gingen naargelang drukte op het werk en gezinsuitbreiding het toelieten, Marc Bunneghem was tot voor enkele jaren geleden een trouwe bezoeker die mee spitsvondig de teksten onder de loep nam. De animatie op de redactie, waarbij ook Peter zijn eigen zelf bleef, en het verantwoorde drankgebruik zorgden er vaak voor dat de vergadering al eens uitliep.

Al die tijd moesten we het hebben van een beperkt aantal auteurs. Meteen een oproep om, zeker als je ergens was of iets vernomen hebt dat onze leden mogen weten, kortom je een vleugje inspiratie hebt, je niet in te houden en iets in te leveren. Want wij blijven doorgaan als er materiaal geleverd wordt en we zouden natuurlijk ook graag nieuwe redacteurs zien.

Alleen staat de Courant met dit nummer voor een keerpunt voor wat het uitzicht betreft. Christophe en Cédric zijn bezig met onze communicatie aan te passen aan de vereisten van de nieuwe tijd, want u wil natuurlijk ook op uw mobieltje of op groot scherm de Courant of de Nieuwsbrief in optimale omstandigheden kunnen lezen, en met een gewoon pdfje is dat niet zo leuk. Deze Courant is dan ook de laatste die we 'old school' mogen noemen. Maar wat voor uitzicht de nieuwe ook zal hebben, de inhoud moet, een college waardig, laagdrempelig maar verantwoord informatief zijn. Als jullie blijven lezen, zullen wij, met jullie hulp, blijven schrijven en redigeren. Op naar nummer 100!

Schol!

Namens de redactie

Ivan Derycke, eindredacteur



Prosit van Peter en af en toe redactielid Luc, samen met enkele andere Bambergreizigers (FHB)

Eindelijk... Bamberg !

Ja, toegegeven, het was een oude droom ooit Bamberg te bezoeken, liefst ingepast in ons 'klassiek' vakantieprogramma richting Zuid Tirol. Het zou dan wel een omweg betekenen, maar alvast een eind op weg liggen. En zo, 'gelak as da se da zegge', geschiedde. Na enkele eerdere uitstappen her en der in Duitsland kwam Stijn met de suggestie om misschien eens voor een lang weekeinde naar Bamberg te gaan. Hoera! Een reisgezelschap van 10 bierlustigen meldde zich om op 4 juli met één wagen en een busje de trip te maken. Ter plaatse zou-



Prosit vanuit Greifenklau

den dan nog twee ABC collega's aansluiten, die voor zichzelf een iets anders programma hadden uitgestippeld. Nadat we, een stuk over de helft, in Lohr am Main bij Brauerei Keiler enige vloeibare en vaste versnaperingen tot ons genomen hadden, kon de rit verder gezet worden. Ruim op tijd in het hotel, hadden we de avond om al een beetje sfeer te gaan opsnuiven. Van brouwerij Greifenklau ging het naar de Keller van Spezial. Die Kellers zijn de voormalige opslagplaatsen, veelal in de rotsen uitgehouwen, waar de lokale brouwers hun bieren lieten rijpen. Nu ze koelinstallaties hebben, werden de meeste van die Kellers omgetoverd tot gezellige Biergartens. Alleen moet het weer wat meezitten en die eerste avond werden we alvast vergast op een stevige plensbui. Nadat ook het interne vochtpeil weer op niveau stond, ging het terug richting hotel, waar we ontdekten dat de koelkast in de inkomhal ook plaatselijke bieren bevatte. Nog bevatte, héhé...

Kaspar Schulz

Voor wie een beetje in het bierwereldje rondloopt, is Kaspar Schulz zeker geen onbekende naam. Het is immers een van de meest vooraanstaande Europese producenten van brouwinstallaties. Aangezien dit bedrijf ook in Bamberg gevestigd is, polsten we of het te bezoeken was. En inderdaad, via onze Beierse collega Markus Raupach vernamen we dat we welkom waren. Ontstaan in 1677 (ja, 347 jaar geleden!) als de koperslagerij van Christian Schulz is deze brouwerijbouwer met stip de oudste van de wereld! Met enige fierheid (en terecht) wordt ook meegegeven dat ook de koperen daken van de kathedraaltorens van Bamberg uit hun werkplaatsen komen. Ondertussen hebben ze zich dus helemaal op de brouwindustrie geworpen met brouwinstallaties, allerlei tanks, automatisatie, distilleertoestellen, mouterijtoepassingen, enz. de 10^e generatie leidt het bedrijf, dat 195 werknemers telt, nog 3 zusterbedrijven heeft, en in 70 landen vertegenwoordigd is. In 1970 (!) was KS de eerste producent die volautomatische brouwzalen aanbood. Met de 'Schulz Wizzard' gaan ze volop mee de innovatieve toer op: dit is een de-alcoholisatie toestel (via vacuüm distillatie) dat tegelijk ook pasteuriseert. Dergelijk toestel kost, afhankelijk van de grootte, 150.000 tot 250.000 Eurokens. Kandidaten kunnen zich melden bij het ABC bestuur (voor ons percentje, dat spreekt voor zich)!

Alhoewel er geen foto's mochten genomen worden in de werkplaatsen was het een uniek en bijzonder informatief bezoek. Met nog een proeverijtje na was dit alvast een geslaagde start van de dag.



Een stageproject bij Kaspar Schulz

Weyermann

Ook de bekende mouterij Weyermann is in Bamberg gevestigd, en ook daar hadden we via Markus een bezoek in de wacht gesleept. Apart was wel dat we vooraf moesten bevestigen dat niemand van ons voor een andere mouterij werkte. Kom, nou, jongens... Na wat heen- en- weer en gemeente verontschuldigheden mochten de dragers van sandalen niet mee op de werkvloer. Helaas, natuurlijk, maar we hadden al wel enkele mouterijen bezocht, dus dat gemis was relatief. De iconische gebouwen van Weyermann zijn daarentegen ook de moeite waard, dus namen we uitgebreid de tijd om foto's te maken. De eigen brouwerij van Weyermann was niet te bezoeken (als we van het bestaan geweten hadden, zouden we dat expliciet gevraagd hebben), maar in 't winkeltje konden we wel uit een zeer ruim aanbod kiezen. Ook hier eindigde het bezoek met een (uitgebreide) proeverij. Daarbij bleek dat onze gids ook nog eens brouwer én biersommelier was, wat uiteraard tot een geanimeerd gesprek leidde. Ook hier hadden we nog even kunnen doorpalaveren, maar onze gastheer had nog ander



Iconische mouterij

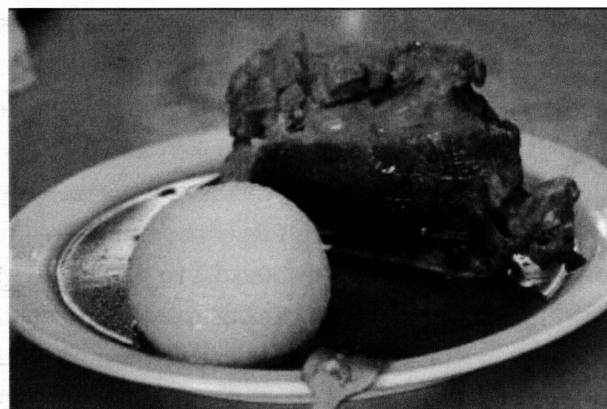
werk te doen. En overigens, bij ons begon hier en daar wat te knorren. Tijd voor een bezoek aan de stad en een hapje eten! We bezochten de brouwerijen Fässla, Spezial, Ambräusianum en Ahörnla, lieten ons een en ander bijzonder welgevalen en gingen via een 'plezante' lokale kroeg terug naar 't hotel. Waar we, zoals de dag ervoor, de inhoud van de koelkast nog een kneep gaven.

Ondertussen

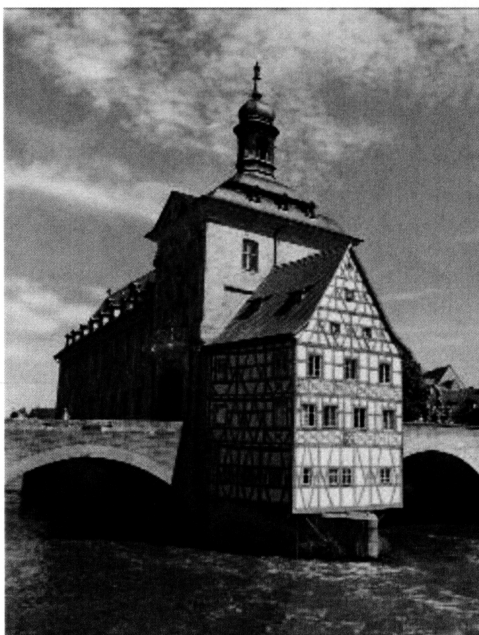
was het zaterdag geworden. Op de vraag wat er op de planning stond kwam het eenvoudige antwoord: 'Niets!' Ieder op eigen tempo de stad in, met omstreeks de middag afspraak in brouwerij Sternla voor het middagmaal. Daar aangekomen was alles op het terras voorbehouden, zodat we, ja, tegen de zin van enkele reisgenoten, binnen een tafel toegewezen kregen. Alle geluk, want een tijdje later zagen we datzelfde terras aan een nooit gezien tempo ontruimd worden (met mensen die letterlijk over de tafels sprongen) toen, in een kort onweer, hagelstenen van golfbaldikte uit de lucht vielen. Voor onze vrolijke bende het moment om nog een rondje te bestellen vooraleer we terug op pad zouden gaan. Nadat we 's ochtends de 'berg' van de kathedraal al hadden beklommen, deden we dat 's namiddags nog eens over bij de andere 'berg', de Michaelsberg. Genoeg berg om plattelanders buiten adem te brengen, maar zeer de moeite waard: bovenop bevindt zich, in een vleugel van de voormalige abdij, het fraaie biermuseum. Hier was ooit Brouwerij Pessler gevestigd, die vandaag de basis vormt voor de indrukwekkende museumcollectie. Hierna ging het weer de berg af om, in een aangenaam zonnetje, mateloos te genieten van de prachtige Bambergse binnenstad. Niet veel later kwam het reisgezelschap weer bijeen en besteedden we de verdere dag nog bij Klösterbräu (dé ontdekking inzake Rauchbier) en Mahr's.



Alirio: mouter, brouwer, biersommelier én gids!



Lekker!



Het Bamberger stadhuis

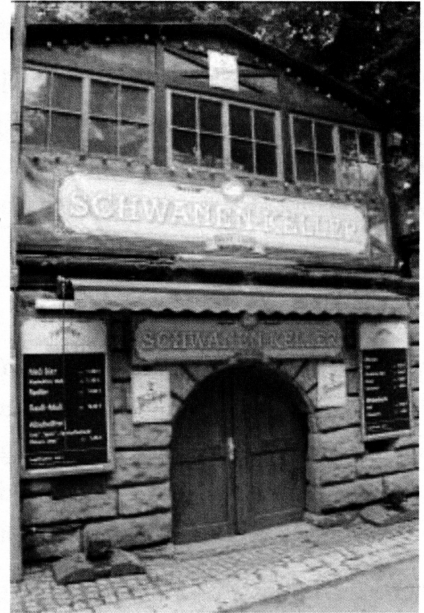


Museale brouwinstallatie Michaelsberg

Kellerwald

Vrij vertaald: kelderwoud. Een moment denk je dat ze daar te veel van hun eigen bier gedronken hebben. Maar nee, onze gids Stijn was formeel: dat had er niets mee te maken en het zou een bijzonder bezoek worden! Op een twintigtal kilometer van Bamberg ligt Forchheim en daar, op en in een beboste heuvel, installeerden tal van brouwerijen uit de wijde omgeving hun lagerkelders van soms meer dan zestig meter diep. Ook hier verloren ze hun oorspronkelijke functie en dienen ze vandaag de dag nog slechts als opslagplaats (en koelkelder) voor de Biergarten die zich bovengronds bevindt. Maar speciaal hier is wel het feit dat zo'n vijftig brouwerijen er een Biertuin installeerden. Niet alles was geopend (gelukkig) maar we bezochten er een zestal. We trachtten ons tevergeefs een beeld te vormen hoe het er hier tijdens feestelijkheden zou uitzien. Alle biertuinen geopend en duizenden dorstigen op zoek naar lavenis... We rondde ons bezoek af in restaurant Ölkännlas (vrij vertaald: 'Het Restaurant van het Oliekannetje'). Hier staat alles, gelukkig op het (lekkere) eten na, in het teken van motoren. We maakten er, op voorspraak van Mark, kennis met prof. C.C. Cabron. Deze specialist in psychologie (én culinaire geschiedenis) is eveneens bestuurslid van EBCU, een en ander leidde ook hier tot een boeiende babbel. Ook konden we hier Markus Raupach hartelijk danken voor zijn tussenkomst bij de twee bedrijfsbezoeken. Toevallig hadden we onze Bierstadboeken bij... Voor een laatste keer gaven we de koelkast in het hotel de 'doodssteek'. Morgen zouden onze wegen splitsen: de enen terug naar de vlakte, de ander naar écht hoge bergen. Iemand van de groep maakte niet minder dan 32 proefnotities, van een gevuld weekeinde gesproken! Maar zonder twijfel heeft Bamberg bij iederéén een onvergetelijke indruk nagelaten. Bedankt, Stijn!

Tekst en foto's: Hans



Ingang Keller



prof. Cabron achter de tap bij Ölkännlas



Brabant, Breda, Brouwerijen

Het was lang gepland maar uiteindelijk zijn we op 17 augustus met 25 geïnteresseerden in Breda geraakt om er drie brouwerijen te bezoeken. Dankzij een ‘inboorling’ in de persoon van ons medelid en bekende zytholoog Hans Meijvis konden we vlot met onze bus rond de havenfeesten laveren van industrieterrein naar centrum en naar weer een industrieterrein. We werden als eerste verwelkomd door Joppe De Bres in de...

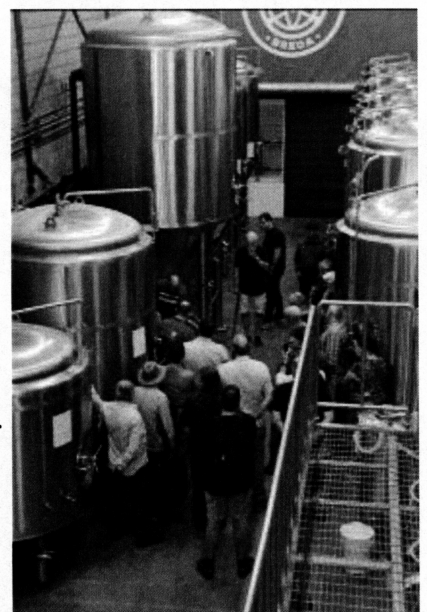
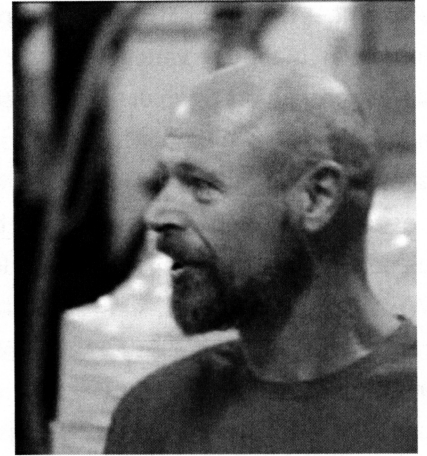
Bierbrouwerij Breda

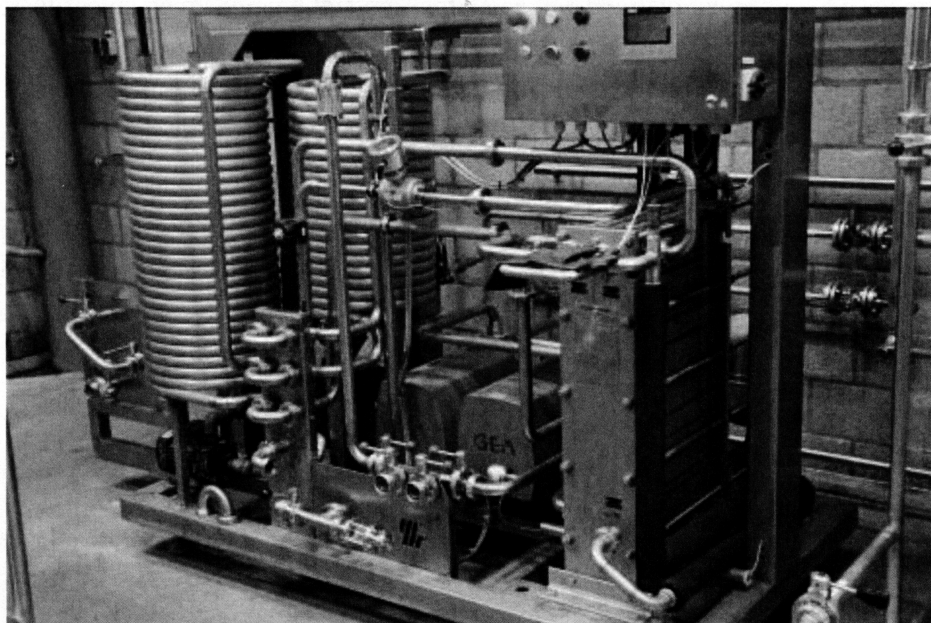
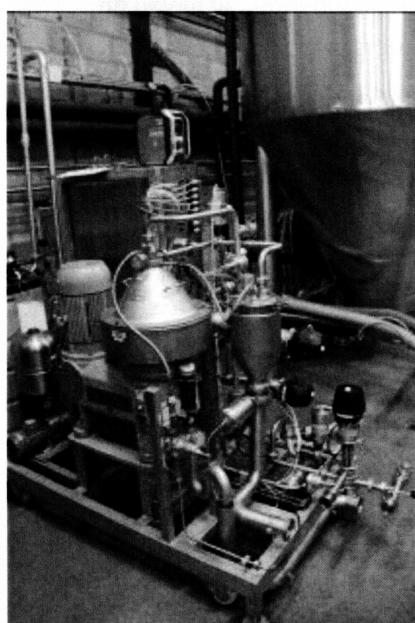
Waar we meteen een primeur bleken te hebben: nog nooit was er een brouwerijbezoek in deze contractbrouwerij georganiseerd. Daar werden we even stil van... Joppe, die een opleiding heeft genoten als dranktechnoloog, is er hoofdbrouwer en heeft er de algemene leiding. Later kwam brouwer Job meelopen om ook vragen te beantwoorden, want dat er wat te beleven viel, was duidelijk.

Bierbrouwerij Breda ontstond als idee in 2016 en in februari 2017 werd er voor het eerst gebrouwen. Meteen was het concept om geen eigen merk op de markt te brengen maar op een perfecte manier in opdracht te brouwen. Momenteel heeft Nederland een 850 ‘brouwerijen’, waaronder 450 ‘warme’ brouwers’. De anderen, ‘koude’ brouwers’ dus, zouden wij bierfirma’s noemen. Bierbrouwerij Breda brouwt op regelmatige basis voor zo’n 30-tal vooral ‘koude’ brouwers naast ‘warme’ brouwers die hun grotere hoeveelheden uitbesteden. Courant worden zo’n 150 brouwsels in de lucht gehouden, naast ambachtelijke frisdranken en cocktails op fust en zelfs *sour smoothies*. Maar er worden ook eenmalige brouwsels op vraag gemaakt en ook voor supermarkten merken ontwikkeld. Ondanks de krimpende bierexport en dus de dalende vraag bij een aantal klanten, draait Bierbrouwerij Breda op volle toeren omdat er voortdurend nieuwe klanten bijkomen. Behalve Frontaal en Brouwerij St. Joris die alles zelf brouwen, zijn de meeste brouwerijen van Breda vaste klanten.

De capaciteit is 15.000 hl. per jaar in batches van 20 hl. aan een tempo van 2 batches per dag waarvoor een werkdag van 10,5 à 11 u. wordt gedraaid, te verdelen onder de drie brouwers en de verpakkers, magazijniers, ... Er wordt ambachtelijk gebrouwen, zonder centrale computersturing. Daarnaast beschikt men over een kleine testinstallatie. De brouwerij is gespecialiseerd in bieren van 0,3 vol.% alc. wat mogelijk is dankzij specifieke gisten en pasteurisatie op de fles. Zowat alles kan gebrouwen worden behalve met wilde gisten en *kettle souring* omdat dan de deur openstaat voor een complete verzuring van de hele productie. Desalniettemin werken Joppe en Co met 34 biergisten naast een tachtigtal hopsoorten (pellets en extracten) en talloze moutsoorten. In de testfase zit ook nog de productie van glutenvrij bier op basis van een speciale gerst-tarwe mout van Boortmalt.

De brouwerij bevindt zich op een bedrijfsterrein op een plek waar vroeger meerdere bedrijfjes gevestigd waren. Mocht ze uit haar voegen barsten, dan is het vrij gemakkelijk om de hele installatie te verhuizen naar een grotere locatie. Deze installatie is grotendeels met Chinees materiaal gerealiseerd maar wel geïnstalleerd onder eigen beheer met hulp van een lokaal bedrijf van gespecialiseerde pijpfitters en met de hulp van twee Chinezen die speciaal waren overgekomen.





Van links naar rechts en van onder naar boven: brouwhuis, hopper, centrifuge, 'snelle pasteur'

De **kookketel** is ook **whirlpool**, dus tussen de maïschketel en de klaring wordt er continu heen en weer gegaan. Indien er biobieren moeten geproduceerd worden, vormen die het begin van de brouwdag.

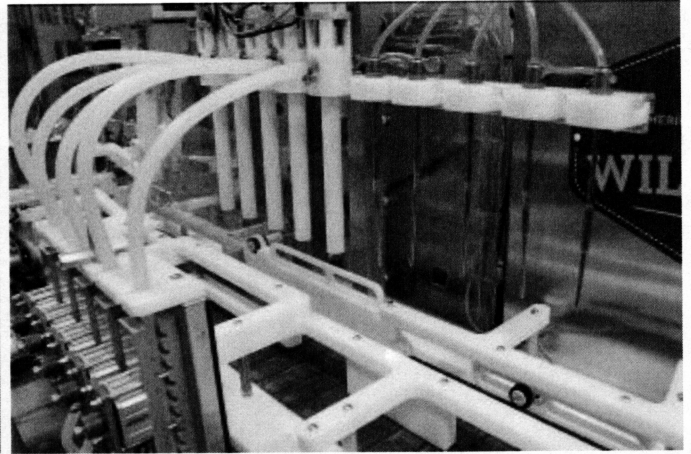
Er zijn twee **hoppers** waarmee niet alleen hop maar ook kruiden, houtsnippers, bloemen, ... kunnen ingebracht worden in het brouwproces. Door de vaste installatie wordt de hete wort gestuurd indien gewenst. De verplaatsbare kan na de vergisting worden ingeschakeld.

De **centrifuge** haalt de troebel uit het bier, maar men kan een percentage troebel kiezen en vastleggen.

In de **helderbiertanks** wordt de zuurstof gecontroleerd vooraleer men gaat pasteuriseren en afvullen.

Er zijn twee vormen van **pasteurisatie** mogelijk. Een snelle aan hoge temperaturen via serpentines (hier passeert dus het bier gewoon door leidingen), en een trage tunnelpasteur waarbij de gevulde en gesloten flessen via verschillende waterbakken aan diverse temperaturen passeren tot 60 °C (3 à 4 minuten aan die temperatuur) en weer terug afkoelen (dit duurt 1 u. en 10 minuten), waarna de flessen worden droog geblazen.

Afwerken en verpakken: de flessenvuller is een 16 dops vuller die 3000 flessen per uur kan vullen. Daarnaast is er

*Tunnelpasteur**Blikkenlijn (detail)*

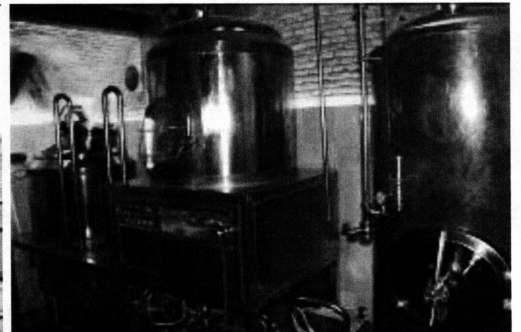
een blikkenlijn. Beide lijnen hebben hun eigen etiketteerlijn. Het inpakken gebeurt opnieuw handmatig als ultieme kwaliteitscontrole.

Hoewel de Bierbrouwerij Breda niet kan uitpakken met haar naam en de producten dus onder de naam van de klanten op de markt worden gebracht, is er een tendens om de echte (warme) brouwers te vermelden, ook als element van kwaliteit. Wij hopen dat dit inderdaad een wettelijke verplichting wordt zodanig dat de consument altijd zou weten wiens brouwsels hij in fles, blik of vat heeft en wij zijn ervan overtuigd dat Bierbrouwerij Breda inderdaad een sterk merk kan zijn op zich.

Van al deze verhalen hadden we dorst gekregen en naast een pils (lekker, zoals hij moet zijn met een rijke bitterige smaak) kregen we verschillende 'restanten' te proeven. Het moge duidelijk zijn dat er meteen ambiance in de groep zat en na onze gidsen uitgebreid bedankt te hebben trokken we dan ook welgezind naar...

Brouwerij Sint-Joris (Boterhal)

Dit is een zeer degelijk biërcafé met een microbrouwerij in de kelder met een aparte taproom aan de gezellige markt van Breda waar, dankzij meerdere biërcafés, de bierliefhebber aan zijn trekken komt. We zagen dan ook dat sommige medereizigers erover dachten om later zelf naar Breda te komen om nog meer te ontdekken. In de taproom kregen we een 'Nederlandse lunch' waarbij de karnemelk vervangen werd door een fris eigen brouwsel waarvan de naam meestal refereert naar het verhaal van Sint Joris en de draak. In feite gaat het over een blondje, een triple, een IPA of een Saison. Brouwer Marc komt van brouwerij De Roos.



De brouwerij is gestart in 2016. Er wordt gebrouwen in 2 Tsjechische brouwketels uit de jaren 1960 die werden doorgesneden om in de kelder te geraken. Er staan verder twee gistingstanks. Men brouwt 500 liter per week. In

de kelder zijn er ook nog 2 lagertanks en 2 taptanks die dus rechtstreeks verbonden zijn met het café op het gelijkvloers.

Dan trokken we terug de stad uit naar een industriegebied waar we in een enorm gebouw terechtkwamen bij...

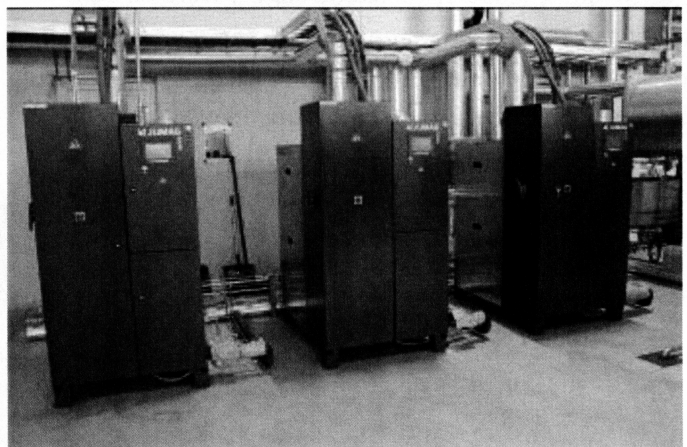
Frontaal

Deze is gestart in... 2016 (jawell!) op een vrijgevochten bedrijventerreintje, genaamd Stek. De eerste brouwinstallatie van 500 liter was gehuisvest in een container. Vervolgens, na een rondje *crowdfunding*, is de brouwerij verhuisd naar de gebouwen van de vroegere suikerfabriek 'De Faam', (met brouwketels van 3500 liter en vergistingsketels van 7000 l.) waar nu nog steeds het café-taproom is. In 2022, na weer een rondje crowdfunding (deze keer met een opbrengst van 5 miljoen euro), volgde de verhuizing naar 'The Bay' in een complex waar in gelijkaardige grote hallen nog bedrijven zitten. Het is de eerste keer dat we in een hal terechtkwamen waar én de brouwinstallatie én de afvul- en verpakkingsinstallatie én de ganse logistiek in één gigantische ruimte waren samengebracht. Men brouwt daar 10.000 hl. per maand! En de ruimte laat toe om nog aan andere projecten te denken zoals een distilleerderij en koffiebranderij. Benieuwd hoe dat gaat uitpakken!

Frontaal brouwt zes vaste bieren naast continu nieuwe bieren die leden van de eigen bierclub (*beerclub*) in pakketjes op abonnementsbasis opgestuurd krijgen. In de *barrel room* staan vaten waarin dus eerder wijnen, whisky, e.a. dranken hebben gerijpt en die bij een gespecialiseerde leverancier (barrelboer) worden gekocht. Ze worden eenmalig gebruikt en men laat een bier (meestal een zware stout) er een jaar in rijpen. Daarbij verliest het vat ongeveer 30% van zijn inhoud door de verdamping en het opslorpend vermogen van het hout (de engelen, weet u wel?)

Frontaal legt zich toe op nieuwe bierstijlen, in eerste instantie waren dit vooral NEIPA's, maar er wordt zeer breed gebrouwen (ook *smoothy sours*) en die bieren worden vooral in blikken afgevuld. Buiten het gebouw staan drie gigantische moutsilos voor de meest gebruikte moutsoorten, de andere zitten in grote zakken binnen. Buiten is er ook nog een enorme borstelsilo waar een lokale landbouwer zijn veevoeder van afneemt en een koelcontainer met de gisten.

Frontaal is de enige brouwerij in Nederland die volledig



elektrisch brouwt via stroomgeneratoren en zonnepanelen. Het brouwen gebeurt in een Rolec installatie die volautomatisch werkt. Er kan tot vier keer per dag gebrouwd worden en men kan drie brouwsels tegelijkertijd laten lopen. Centraal is een brouwketel van 18.000 liter van Chinese makelij. Er wordt vooral aan late en dry hopping gedaan om de aroma's en smaken maximaal te laten doorkomen. Gist wordt opgekweekt in specifieke ketels, naast gebruik van gekochte gistszakjes. Basisgist is London 17.

De blikken bier gaan door de tunnelpasteur gedurende twee tot drie uur aan 65 °C, het drogen inbegrepen, dit vooral om het gisten of fermenteren voortijdig te laten stoppen voor de 0,5 vol % alc. bieren en de *sours* die fruit bevatten. Er is ook een *keggingline* voor het afvullen van de fusten. In vergelijking met de Bierbrouwerij Breda is de kettinglijn enorm waarbij ook de kwaliteitscontrole van de blikken volautomatisch gebeurt en slechte blikken uitgeworpen worden. De gegevens op de blikken kunnen er met de laserprinter rechtstreeks op worden ingebrand, of men kan klassiek etiketteren. Op het einde is er een automatische verpakkinglijn.

Dat alles betekent dat voor het brouwen zelf er nog weinig volk nodig is. De enige arbeiders die nodig zijn, naast onderhoudstechnici, zijn mensen die zorgen dat alles kan blijven draaien (vooral papier en lijm etiketten, pallets aanvoeren met materiaal en terug afvoeren en stapelen in magazijn van het afgewerkte product). Het begrip 'craft' krijgt hier wel een zeer vage betekenis! Als het bier maar goed is, en dat is het wel, zoals we nadien uitgebreid konden vaststellen in 'De Faam'.

We danken Hans Meijvis voor het in elkaar steken en vakkundig begeleiden van deze, ook dankzij de weergoden, uitstekende en leerzame dag! Er werd de opmerking gemaakt dat dit onze eerste reis naar Nederland was die uiteindelijk is doorgegaan. Maar ja, we waren dan ook binnen het hertogdom Brabant gebleven!

Tekst: Ivan Derycke en Hans Meijvis, foto's: Hans Bombeke



DADT'

Niet dat we er veel aan kunnen doen, maar de berichtgeving is niet opwekkend voor een roddelrubriekje* het gaat slecht in bierland en vooralsnog zit er niet veel positiefs aan te komen* en alhoewel we graag met van alles en nog wat de draak steken, is leedvermaak ons vreemd** we zijn niet visionair, we hebben geen kristallen bol* maar laat ons eerlijk zijn* binnen een ruime groep bierkenners* échte , weliswaar*werd al lang geopperd dat er wel een en ander zou foutlopen* overinvesteringen, ondermaats bier, het feit dat héél de wereld nu goed bier maakt* ja, liever een betaalbaar lokaal bier dan een overprijsd en geoxideerd bels bier (!)* zijn evenzovele redenen waar het fout kan gaan én gaat* de favoriet van dit bescheiden rubriekje is: ijdelheid!*denken dat de bomen tot in de lucht groeien en er zo nog naar doen ook* tja, dat eindigt wel ergens...* we hoorden niet zo lang geleden een 'beergeek'* moet je me eens vertellen wat dat eigenlijk is* tegen een 'oude rot' zeggen: mor gaa zè old school*haha* blijf maar lang genoeg 'beergeek', mateke, dan wordt ge vanzelfers wel ' oldskool' !*geestig om zien waar sommigen tijd en energie in steken** dat mensen fier zijn op het bierbelevingscentrum in de Brusselse Beurs kunnen we ons goed voorstellen* we kennen verschillende hoofdrolspelers voor en achter de schermen*en ja, die hebben er oprecht mee hun schouders onder gezet*we hopen dat de vooropgestelde bezoekersaantallen bewaardheid worden* want het prijskaartje is navenant geweest*en nu blijkt stilaan dat de stad Brussel ferm zijn financiële hand overspeelde.* à la bonheur* niets nieuws onder de zon* misschien moeten we er toch eens aan denken om er een bezoek te brengen* alhoewel bierkenners het ons afraadden* ondertussen hopen we voor de 'Belgische Brouwers' dat die * letterlijke!* miljoenendans het waard was**we hoorden in Breda dat zowat de helft van de Nederlandse 'brouwers' eigenlijk 'koude' brouwers zijn* lees: bierfirma's*haha, geestig gevonden* wat niets afdoet aan het feit dat ze blabla verkopen* zoals, overigens, veel van 'onze' bierfirma's ook nog steeds doen** zo zijn er, naast craft brouwers* kan iemand nu eindelijk eens zeggen wat we met dat woord aan moeten?*nee?* nu inderdaad ook craft bierfirma's* haha!* en daarenboven: de 'craft' brouwer kent als geen ander de weg naar het 'extractenwinkeltje'* zoals uit tal van voorbeelden blijkt* luister naar wat we u wijsmaken, maar let vooral niet op wat we doen* of iets in die stijl*ze krijgen goede voorbeelden* zagen we niet onlangs dat er in de Middeleeuwen in België al verschillende bieren werden gebrouwen?* wa zei ze ? vragen we dan* dit land bestaat pas vanaf 1830... inderdaad**maar marketing is een 'ernstig' vakgebied* blabla verkopen ook**hoorden we bij de brouwers niet de klacht dat de loonkost hier veel hoger is als in de buurlanden?* hoorden we niet de klacht , geuit tijdens het Grote Brusselse Belgische Brouwers Feest, dat veel brouwers het moeilijk hebben*hoorden we niet dat op hetzelfde feestje ene Alex DC in de bloemetjes werd gezet?*door diezelfde brouwers die onder de hoogste loonkost van Europa gebukt gaan?* diezelfde DC die enkele maanden geleden door het kiesvee een toeffeling kreeg dat hij er nog niet goed van is*is dat de Belgische Brouwers ontgaan dan?* zaten ze onder een glazen stolp?* waar halen ze het toch vandaan?* dat ze nu eens eindelijk dat politiek geslijm laten voor wat het is, en wat druk uitoefenen* dat zou de situatie voor onze brouwers én horeca wat kunnen verzachten** tenminste één brouwerij heeft de moed er voor uit te komen* het Nest* drie man ontslag*van de zeven* voorlopig geen drama, maar de vier overblijvers zullen meer dan een tandje moeten bijsteken* dat is de realistische situatie in België Bierland* maar nee, luidop blijven ontkennen* ondanks naakte ontslagen en technische werkloosheid* en toch maar de politiek blijven knuffelen** wie wij dan weer om te knuffelen vinden is Frank Boon* hem werd, en meer dan gepast, dunkt ons* hulde gebracht op datzelfde Brusselse feestje* onder meer voor zijn 70^e verjaardag* en uiteraard om zijn geweldige bijdrage aan de brouwwereld* uit welke hoek je het ook bekijkt*en prompt werd hij gebombardeerd tot Ere Grootmeester Generaal van de Orde van de Roerstok**kijk, we zijn wel criticasters*maar als het goed is zeggen we het ook* goed gedaan van de Belze Brouwers* en goed gedaan Frank* en van harte nog vele jaren!**

DADT' het rubriekje dat ook tijdens de komkommertijd vergeet zijn vuile schoenen uit te doen... zonder veel blabla.

DADT



Een proeflokaal voor Cabardouche

Ja, het zat er al even aan te komen, maar nu hebben onze vrienden van Cabardouche eindelijk hun volgende droom kunnen realiseren. Vlak naast de deur van hun brouwerijtje konden ze beslag leggen op een volgende 'center'. Met veel inzicht, energie en moeite werd ook van deze 'koterij' een juweeltje gemaakt, waar je gezellig en ontspannen kan genieten van een lekker glas bier en andere vaste en vloeiende lekkernijen. De opening van dit proeflokaal is een mes dat langs verschillende kanten snijdt. Niet alleen hebben ze nu meer plaats om mensen te ontvangen, tegelijk komt er heel wat ruimte bij in de brouwerij zelf.



Brouwerij en proeflokaal (FHB)



Brouwerij en flessenvuller (FID)

Ons Biercollege besloot dan ook om op 6 september jl. het proeflokaal én de brouwerij met een bezoek te vereren. Brouwer Peter gaf ons een 'rondleiding' in de brouwerij. De Spadoni-installatie is grotendeels dezelfde als deze van de Special Belge. Hiermee kan men een grote variëteit van brouwsels van 170 liter produceren. Op vrijdag wordt er gebrouwen en dit zijn dan meteen twee brouwsels waarmee een gistingstank van 340 liter wordt gevuld. Vanwege het feit dat de brouwerij onder de spoorweg ligt, wordt er puur op elektriciteit gebrouwen zonder gas. De warmtekamer zijn drie kasten vooraan onder de brouwinstallatie. Er is een kleine bottelarij en een apparaat om manueel blik per blik te vullen. Achter de installatie zagen we een aantal houten vaatjes piepen, waar bieren lagen te rijpen. Peter gaf nog mee dat zij bieren soms anderhalf jaar laten rijpen op vat, maar dit is afhankelijk van het soort vat, waarbij ze bij whisky- of bourbonvaten niet mogen weten of meedelen van welk merk het vat is. Voor de anciens: als Marc Struyf van den Triest in Kapellen-op-den-Bos zijn bieren slechts enkele weken op vat laat liggen, is dat dus omdat hij jonge vaten gebruikt.

Cabardouche brouwt op de eigen installatie de speciale bieren en neemt ook opdrachten aan. Zo lag er nu een quadrupel te rijpen voor een huwelijksfeest. Er worden momenteel vier vaste bieren uitbesteed bij wisselende



Licht en ruim, knus en gezellig! (FHB)

brouwers (Anders, 't Verzet en de Musketiers) en dat zijn de Blonde Stoot, Stout Mokke, Miek Exotiek en de Reus. We vernamen van Elise dat de receptuur van Stout Mokke terug gaat aangepast worden in de richting van de oorspronkelijke versie, wat we enkel kunnen toejuichen.

In de tapperij kun je alles vinden wat je in een normaal café kan vinden (dus ook koffie, frisdranken, sterkere dranken) maar de focus ligt natuurlijk op de bieren die niet alleen de eigen brouwsels zijn, maar ook een paar bieren van andere brouwerijen. Zo komt de pils van SE10 in Hoboken (zie verder in deze Courant). Maar die eigen bieren zijn vaak wel bijzonder. Margot Abricot b.v. was een gose met een rijk abrikozenaroma maar verrassend droog en licht zurig van smaak. De Caque Madame is een meer dan waardige afsluiter voor de liefhebber van koffietoetsen. Er is dus zeker voor ieder wat wils!



Actie tijdens de opening op 22 juni (FID)

Van brouwerij naar brewhub

Momenteel wordt de brouwerij enkel op vrijdag (brouwen) en zaterdag (kuisen, afvullen, verpakken, ...) gebruikt. Dat geeft dat er zowel in tijd als ruimte plaats is voor andere brouwinitiatieven. Alvast Martin Renard van bierfirma Kettu is de uitdaging aangegaan en terwijl we zaten te proeven werd zijn gistingstank geleverd! Hij zal dus op de installatie van Cabardouche zijn ding kunnen doen om dan zijn brouwsel daar in een eigen installatie te laten rijpen. Waarmee we concluderen dat het ook met die samenwerking wel snor zit. Dat uit zich ook in brouwsels die het resultaat van samenwerking zijn, zoals de Cabardouche vol Begeerte met Koen Fierens waarbij gebruik wordt gemaakt van de hop uit de tuin van Koen. Deze teelt vier hopsoorten waarmee wordt afgewisseld en Peter gaf nog mee dat de artisanale hop zelf ieder jaar, naargelang de weersomstandigheden, een ander effect geeft. We kunnen ons voorstellen dat de vrijgekomen ruimte snel ingevuld zal worden, een brouwerij is immers ietwat omvangrijker dan de brouwzaal alleen...



En door deze wijzigingen kon Igor van brouwen, tappen, schenken en het verdelen van de bieren bij de klanten nu een voltijdse job maken, wat meer rust brengt bij de andere brouwers die zelf nog 4/5 werken en dit enkel in het weekend konden doen.

In elk geval, een stap vooruit voor deze kleine maar puike brouwerij. Heb je na het lezen van deze bijdrage zin gekregen om er naartoe te gaan, houd je niet in! Ze staan al te trappelen om ook jou te verwennen!

Ivan Derycke en Hans Bombeke

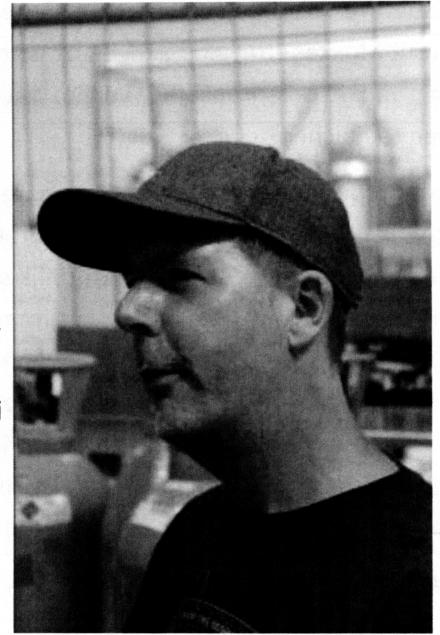


Kettu plaatst een gistingstank, 6 september 2024 (FID)

Op bezoek bij SE10

We hebben de gewoonte om met de Modeste medewerkers een bezoek te brengen aan de winnaar van de publieksprijs en dat was in 2023 de Hobokense brouwerij SE10, gelegen in het Blikfabriek. Op 7 september trokken we daarheen. De site is gelegen op de terreinen van een oude ... blikfabriek en de ter ziele gegane firma Lemmens die deed in autovelgen. Een projectontwikkelaar kocht de hele site op maar wil ze blijkbaar nog niet onmiddellijk omvormen en eerst van deze stadskanker een levendige site maken. Aldus worden creatievelingen gesteund en delen verhuurd en zien we er nu vogels van diverse pluimage gaande van een maakatelier (vooral houtwerk), kunstenaars, een cartingcircuit, een touwenparcours, barretjes en andere horeca (zoals de Cantin), allerlei decors die doen denken aan filmsets, ... kortom een kleurrijke, speelse en wat rommelige bedoening. In dat kader is er een hoek in een enorme loods waar zich sedert 2,5 jaar de brouwerij van ons prijsbeest Sven Kerstens bevindt.

SE10 verwijst naar het postnummer van Greenwich, Londen, waar zich het beroemde observatorium en de meridiaan bevindt. Sven wilde daar oorspronkelijk een brouwerij oprichten, maar de omstandigheden waren er niet naar en uiteindelijk bleek de stad aan de Schelde een betere keuze dan deze aan de Thames. Wat Sven wel heeft overgehouden aan zijn Londense avonturen is de liefde voor het typische craft bier van Londen, de hazy IPA, een wat troebel, fruitig-hoppig biertype dat zijn handelsmerk is geworden en waarmee hij in 2023 heeft gewonnen tijdens MBF. Je kan zijn bieren niet gemakkelijk kopen aangezien hij meestal afvult op stalen vaten (om redenen van recycleerbaarheid) en in beperkte mate in blikken die digitaal bedrukt worden.

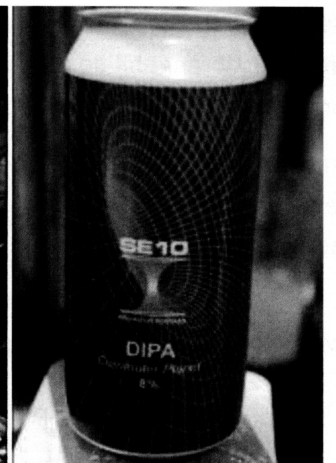


Brouwer Sven Kerstens (FHB)



Hierboven: een overzicht van de brouwinstallatie (FID en FHB), hieronder: stalen kegs en digitaal bedrukt blik (FID)

Het stadswater vertrekt in een koudwatertank, wordt met osmose bewerkt en komt in een warmwatertank. De brouwzaal (twee ketels) heeft een capaciteit van 1000 liter per brouwsel, daarnaast zijn er 3 fermentatietanks van 1000 liter en 2 van 2000 liter. Om een goede hazy IPA te maken wordt bij Dingemans pils of pale ale mout gekocht, samen met tarwe- en havermout. De eerste hoppen (pellets) worden pas toegevoegd in de whirlpool op 82 °C, en daarna bij de fermentatie waarbij er zorgvuldig over gewaakt wordt dat er geen zuurstof meekomt door het inbrengen van CO₂. Het dry hoppen geeft de extra troebelheid. Klaring gebeurt met



silicagel. Ook bij het afvullen wordt alles gedaan om oxidatie te vermijden omdat dit bij dit type bier zeer snel merkbaar is in de smaak. Er wordt gebruik gemaakt van Cryo hoppen, deze geven zeer geconcentreerde smaken af. Om dit wat te compenseren wordt er dan vaak motueka hop gebruikt.

Sven kan met deze installatie diverse biersoorten maken. We proefden dan ook nog een dubbele IPA en een New England IPA, maar hij zou zeker ook donkere soorten willen maken.

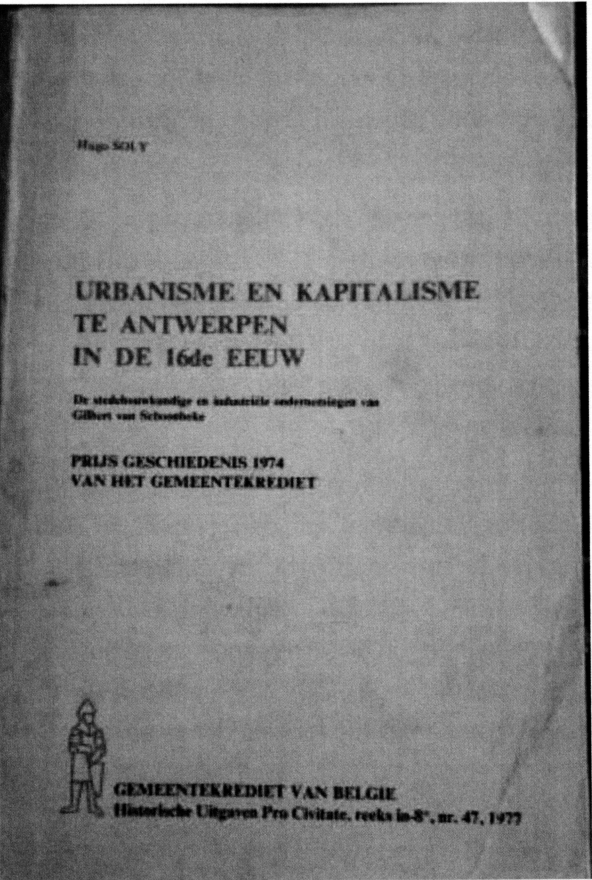
Na het bezoek lieten we ons de diverse bieren die in de Cantin werden aangeboden smaken alsook de lasagne en keken we verder onze ogen uit naar de ambiance in dit zeer merkwaardige pand. Allen daarheen dus, zeker ook met kinderen die daar een levende fantasiewereld kunnen ontdekken. En we wensen Sven en SE10, die ook veel bieren in samenwerking met Antwerpse brouwers opzet, veel succes toe. In de betere Antwerpse biergelegenheid, maar ook bij die bevriende brouwers, zal je zijn bieren dan ook meer en meer aantreffen. Antwerpen Bierstad, zeker een feit en iets om trots op te zijn!

Ivan



Een deel van de harde vrijwilligerskern van MBF (FID)

De bierboekenwurm



Voor ons ligt een boek dat véél meer is dan een bierhistorisch werk en dat zondermeer wel de meest toonaangevende studie over het Antwerpen van de zestiende eeuw mag genoemd worden: Hugo Soly, *Urbanisme en kapitalisme te Antwerpen in de 16de eeuw: de stedenbouwkundige en industriële ondernemingen van Gilbert van Schoonbeke*, verschenen in 1977 bij het Gemeentekrediet van België.

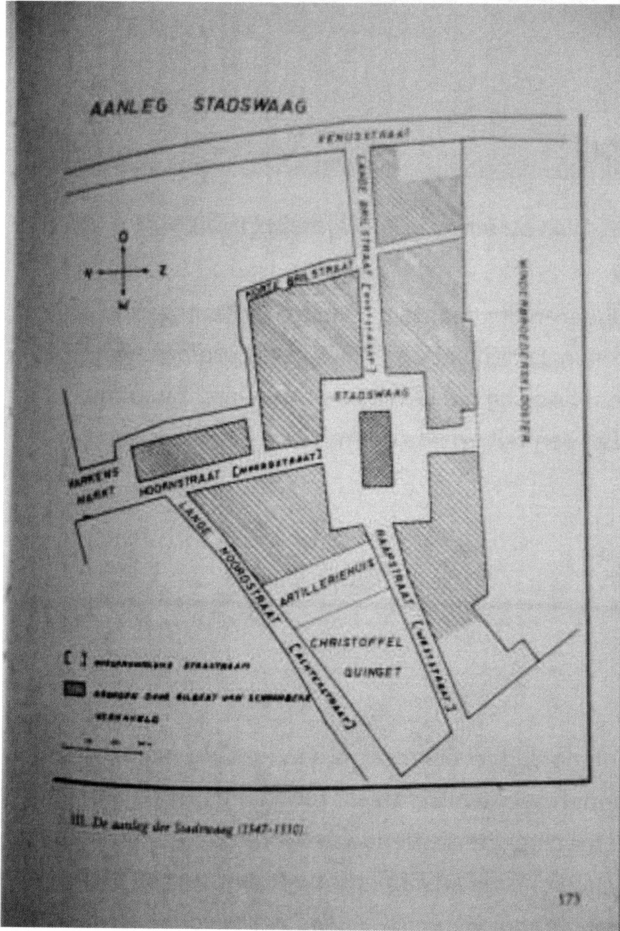
Het boek is zwaar verfomfaaid, iemand heeft met potlood uitgebreid notities zitten nemen, kortom een werkexemplaar van een onderzoeker en het is niet uw dienaar. Wie onze *partner in crime* dan wel is, zal blijken als onze nieuwe editie van de brouwerijengeschiedenis van Antwerpen, ergens rond 2027, zal uitkomen (*spoiler*).

Ondanks de respectabele leeftijd van dit boek, en van de auteur, een zeer eminent Prof. Dr. Em. van diverse Vlaamse universiteiten, blijft dit een onuitputtelijke bron van wijsheid voor iedereen die de zestiende eeuw in Antwerpen en de rol van Gilbert van Schoonbeke (1519-1556) daarin wil 'snappen'.

Voorafgaand aan dit boek had Hugo Soly reeds bijzonder belangrijke artikelen gewijd aan deze periode maar ook aan de verregaande invloed die Van Schoonbeke en vooral zijn omgeving ook na zijn veel te korte leven had. Een merkwaardige fi-



guur die daarbij opdook, was de eerste Antwerpse onderneemster Anna Janssens, een brouwersweduwe boven-dien, die na de dood van Van Schoonbeke geprofiteerd heeft van de betere tijden na de Vrede van Cateau-Cambrésis (1559) tussen Spanje en Frankrijk. Zij zal onder meer in de Nieuwstad niet alleen een brouwerij opge-richt door Van Schoonbeke (De Drij Snoecken) overnemen van de gehaaide Melchior Schetz, zij zal er nog twee extra oprichten, huizen bouwen en de Vlieswatermolen, waar haar huurders-brouwers in sommige gevallen ver-plicht waren hun granen te malen.



Maar terug naar het boek. Soly schetst perfect de wisselende conjuncturele omstandigheden waarbinnen Van Schoonbeke heeft gefunctioneerd, gekenschetst door afwisselende perio-den van oorlog en vrede. Daarbij kreeg hij te maken met een overheid die constant geld nodig had, en bestuurders die zo corrupt waren als de pest en die snel doorhadden wat deze jonge ondernemer voor hen kon betekenen als ze mee op zijn kar sprongen. Vooral de impact van de raid van Maarten van Rossem (1542) was enorm omdat keizer Karel V de stad opleg-de om gigantische versterkingen te bouwen wat leidde tot een enorme bouwactiviteit en de inwijking van ambachtslui om dit alles mogelijk te maken.

Van Schoonbeke kwam snel in beeld vanwege de diverse ste-denbouwkundige projecten die hij op een unieke manier reali-seerde, in samenspraak met de stadsbestuurders die wisten waar ze interessante panden konden kopen en die de stad mee lieten betalen voor de aanleg van nieuwe straten. Met weinig kapitaal kon Van Schoonbeke dus snel de ene na de andere buurt ontwikkelen, zoals de Stadswaag waarvan een waaggebouw, waar uiteindelijk op een fatsoenlijke manier de accijnzen op de inkomende goederen konden geheven wor-den, de economische motor vormde.

Het brouwerijenproject in de Nieuwstad kwam enerzijds tegemoet aan de wensen van het stadsbestuur om meer inkomsten te verwerven uit een eigen stedelijke bierproductie, reden waarom ze reeds in 1535 aan de al even ge-haaide gebroeders Peter en Adriaan Spillemans de toelating hadden gegeven om toen nog buiten de stadswal aan het 'Begijnhol' een brouwerij op te richten, die ze dus helaas moesten afbranden toen Van Rossem in 1542 ver-scheen. Anderzijds konden de brouwerijen een extra economische motor vormen voor de Nieuwstad, waar nogal wat kapitaalkrachtige 'vrienden' van Van Schoonbeke ook gronden hadden verworven.

De monopolievorming die Van Schoonbeke aldus verkreeg was de druppel die de emmer deed overlopen in juni 1554 toen de bevolking, moegetergd door de stijgende lasten van de oorlog met Frankrijk en de corruptie van hun bestuurders, in opstand kwam en Van Schoonbeke de wijk moest nemen naar Brussel waar hij nog een lucratief contract voor legeruitrusting van het Hof wist te bedingen. Hij zou toch overlijden in 1556 in zijn woning in Antwer-pen, maar door het ontbreken van een boekhouding wist niemand helemaal hoe zijn ondernemingen in elkaar za-ten en daarvan hebben een aantal 'vrienden' van Van Schoonbeke geprofiteerd om de erfgenamen te doen afzien van de erfenis. Het is de verdienste van Hugo Soly dat hij toch die puzzel wist te leggen door zeer diverse bronnen met elkaar te confronteren.

Ivan



Antwerpe Bierhistorie 76: De cafébaas, nagel aan de doodskist van de brouwer?

De cafés van Brouwerij Beirens Wommelgem (BBW)

1. Herbergen in Antwerpen (district) - deel 11 (slot)

Herberg Loosstraat 38 (later Van Schoonhovenstraat)

* De verbinding tussen de Carnot- en de Lange Beeldekenstraat werd geopend in 1876 als de Loosstraat. In 1934 meende het stadsbestuur dat de 16de-eeuwse burgemeester, ridder Jan Van Schoonhoven, het verdiende deze straat (ook) naar hem genoemd te krijgen. Vandaar dat we de straat van het Koningin Astridplein naar het De Coninckplein nu kennen als de Van Schoonhovenstraat. Het eerste deel, tegen het Kon. Astridplein aan, had al in de negentiende eeuw deze naam. In de - vermoedelijk korte - periode waarin het Beirensbier hier kon gedronken worden, was er nog sprake van de Loosstraat.

Gevr. spoedig, deftig
jong meisje, vl. en
fr. v^r het huish. en
café, Loosstr. 38 6644

Eind negentiende eeuw, in december 1897, werd de eigendom op het nr. 38 van die Loosstraat te huur aangeboden als 'burgershuis' voor 750 Fr. per jaar. Mogelijk dat de nieuwe huurder hier een herberg inrichtte, want twee jaar later is er sprake van een café op dit adres.

Loosstraat 38 is in 1899 reeds een Herberg (GvA, 2 december 1899)

Ook al heeft het misschien niets met het café als zodanig te maken, de kranten-advertentie van 4 oktober 1923 is illustratief voor die tijd: *'Te koop – stootwagen en trekhond. Te bevragen Loosstraat 38.'*



* Het is pas enkele jaren later dat de BBW in het vizier komt op deze locatie. Aan Ant. But, uitbater van de herberg in de Loosstraat 38 kent de BBW op 15 februari 1928 een lening toe van 10.000 Fr. en verrassing, de man betaalde zijn lening het volgende jaar op 1 mei 1929 keurig terug.

Een niet ongewoon straatbeeld, een eeuw geleden: de combinatie van mensen- en hondenkracht

Café Het Half Souke, Diepestraat 47

* Op het einde van de negentiende eeuw wordt op de hoek van de Diepe- en Molenaarstraat in Antwerpen een blok van vier naast elkaar gelegen huizen openbaar verkocht door de Antwerpse notaris Emile Deckers. Wat toen Molenaarstraat heette, wordt nu Maalderstraat genoemd. De verkoop ging zoals gebruikelijk door in de roepzaal der notarissen in de Minderbroederstraat 22 op donderdagen 20 en 27 juni 1895. Het ging om de huizen met nummers 45, 47, 49 en het daarnaast gelegen hoekhuis van de twee genoemde straten. Dat hoekhuis werd in de aankondiging omschreven als *'eene welgekalandeerde herberg thans onbewoond'* en het nr. 47 dat ons hier in het bijzonder interesseert, als *'een schoon winkelhuis met opene koer en keuken.'* Vanaf wanneer in nr. 47 een herberg

Voor de Kinderen Martelaren
Rondgehaald in het lokaal « Het Jacht », Braziliestraat, 7, na het zingen van een lied door mej. J. De Backer. fr. 23,35
In het lokaal « Het Half Souke », Diepestr., na het zingen van een lied door den heer B. Mattens. fr. 6,—

was gevestigd weten we niet, wel dat in de jaren twintig van de twintigste eeuw Bern. Mattens, die blijkbaar goed kon zingen, cafébaas was in *Het Half Souke*.

Bern. Mattens de zingende cafébaas van de herberg in de Diepestraat 47 (GvA, 20 augustus 1925)

* Diezelfde Mattens leende bij de BBW op 13 september 1928 een bedrag van 25.000 Fr. In vergelijking met veel van zijn collega's herbergiers die bij de BBW gingen geld lenen, hield hij zich redelijk aan zijn financiële verplichting. De brouwerij hoefde maar een relatief klein bedrag als verlies af te schrijven per 31 december 1941. Of er een familiale band bestond tussen deze caféuitbater en Lucien Mattens (°Anderlecht 1911) die op 2 juli 1945 als brouwmeester in dienst trad bij de BBW en daar acht jaar actief bleef, weten we niet, maar lijkt ons niet onwaarschijnlijk.

Herberg Essenstraat 4

* In de Essenstraat 4 te Antwerpen was ook al op het einde van de negentiende eeuw een herberg te vinden. Die werd samen met vier andere eigendommen openbaar verkocht door notaris De Keersmaecker uit Merksem op 'Dijnsdagen' 25 juni en 2 juli 1895, op het vredegerecht van het kanton Borgerhout, 'ten gemeentehuize aldaar'. Dit als gevolg van een sterfgeval 'en om uit onverdeeldheid te scheiden'. De te koop aangeboden eigendommen waren een beenhouwerij, een burgerhuis en twee herbergen. Een in de Dambruggestraat 320 en de herberg in de Essenstraat 4 dus. Die laatste werd verhuurd voor 504 Fr. per jaar.

Brouwers
indien Gij VATEN
noodig hebt wendt u
bij **K. EVERS.**
KUIPER, 4353
ESSCHENSTRAAT
ANTWERPEN
Halve ^{en} kwarttonnen
met honderd, zoo-
wel oude als nieuwe.

In diezelfde Essenstraat, toen nog Esschenstraat geschreven, was rond de eeuwwisseling ook kuiper K. Evers te vinden. Mogelijk was dat op nr. 22. In 1902 woonde op dat nummer immers een zekere Jan Evers.

* Wat de BBW betreft kunnen we voor de herberg in de Essenstraat 4 te Antwerpen enkel vermelden, dat de brouwerij aan Adriaan Loopmans op 12 oktober 1932 een som van 6.500 Fr. uitleende, maar dat bedrag per 31 december 1933 als verlies moest afschrijven.

Wordt vervolgd

Ook kuiper K. Evers was te vinden in de Essenstraat
(GvA, 20 september 1901)

Paul Daeleman

Uw vereniging zoekt nog vrijwilligers om onze werking te verbeteren:

- In het bestuur (dit zal in 2026 vernieuwd worden). Kan je verslagen schrijven, een eenvoudige boekhouding bijwerken, heb je marketingtalent, kan je dingen mee organiseren, heb je contacten in het bierwereldje, kom dan bij het bestuur alvast stage lopen om te zien of je dit leuk vindt.
- In de redactie: als auteur, corrector, lay-outer.
- Bij het festivalbestuur: als handen uit de mouwen steker, mede-denker.

Interesse? Stuur een mailtje naar info@antwerpsbiercollege.be

Je zal al gemerkt hebben dat we onze bierbabbels dit jaar vaak een 'speciaal tintje' geven. Heb je een idee voor een speciale bierbabbel? Laat dan iets weten aan:

secretaris@antwerpsbiercollege.be

De voorzitter krijgt het laatste woord...

Vrijdag 13 september was het moment dat de opbouw van het Modeste Bierfestival van start ging. Stijn, festivalverantwoordelijke, onvolprezen bestuurslid en de man die de Antwerpse craftbierscène beter kent dan wie dan ook, en ikzelf trokken de lijnen waarop de standen zullen gebouwd worden.

De laatste rechte lijn richting het festival is dus ingezet, en als u dit leest is de eindstreep reeds bereikt, en leest u dit misschien wel op ons eigenste Modeste Bierfestival. Wij moedigen drinken en rijden als combinatie niet aan, dus hopelijk koos u voor een alternatief voor de auto, bijvoorbeeld, euhm, De Lijn.

Lijntrekken is allesbehalve wat u onze vrijwilligers ziet doen op het MBF! Zonder onze vrijwilligers zou dit festival immer niet kunnen plaatsvinden. Wij willen hier dan ook al onze vrijwilligers hier even in de bloemetjes zetten. Alle vrijwilligers offeren hier minstens 4 uur van hun leven op, en sommigen nog wel wat meer dan dat! Dank jullie allemaal (Ook het bestuur bestaat trouwens voor 100% uit vrijwilligers, ahem)!

We trekken met deze editie ook een streep onder het Modeste Bierfestival zoals we het de voorbije jaren gekend hebben. De brouwerij verkocht een aantal gronden (de Schrijnwerkerij, waar de brouwers tijdens het festival kunnen parkeren, bijvoorbeeld), en ook de festivalgronden zelf worden deels opgebroken en ontwikkeld. Vlak na afloop van dit MBF gaat de eerste spade de grond in.

Zowel het Antwerps Biercollege als onze partners bij De Koninck/Duvel Moortgat hebben de intentie uitgesproken om ook volgend jaar een bierfestival te organiseren! Hoe of wat, dat blijft momenteel echter nog koffiedik kijken. En wij bekijken liever gerstenat.

Wij hopen alvast dat u massaal komt naar deze editie van het MBF en er vollen bak van geniet!

Maar wij trekken na het festival nog geen lijn onder ons werkingsjaar! In november gaan we bij de Antwerpse Brouwcompagnie hun bieren aan kazen koppelen, en in december ontmoeten wij een brouwer, die u misschien niet kent, die verantwoordelijk is voor het brouwen van een van de meest iconische bieren ter wereld. Raad zelf maar welk! Hopelijk tot dan!

Schol,
Jan

Wie kan er beter ‘Schol’ zeggen dan de olijke Bambergreizigers met Stijn als eerste links, hier in het gezelschap van prof. Cabron (derde van rechts)? (FHB)



De voorzitter spreekt de vrijwilligers toe tijdens MBF 2023 (FID)



Agenda

Algemeen: voor Bierbabbels moet je meestal niet inschrijven, voor alle andere activiteiten altijd via onze website: www.antwerpsbiercollege.be. Betalen doe je altijd op onze enige echte bankrekening: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB. Heb je geen internet: tel. Jan: 0499/198205, Hans: 0497/817227

Zaterdag 5 en zondag 6 oktober van 11 tot 19 u.: Twaalfde Modeste BierFestival op de brouwerij De Koninck.

Vrijdag 25 oktober vanaf 19 u.: Bierbrouwerijbabbel bij Station 1280/Uncharted. We komen gezellig bij elkaar in het café en rond 20 u. bezoeken we de brouwerij zoals bij Cabardouche en Gistgeest dit jaar. Graag even inschrijven vooraf om een ‘overloop’ te vermijden. De toegang is gratis, consumpties ter plaatse af te rekenen.

Zondag 17 november om 16 u.: kaas- en bieravond op de Antwerpse BrouwCompagnie. We combineren acht bieren van Timmermans, Martin en vooral de eigen brouwerij met acht kazen van kaasmeester Martens. Ontdek welke kaastypes het beste passen bij bepaalde biertypes. Leden betalen 40, niet-leden 45 euro voor een volwaardige kaas- en biermaaltijd. Niet te missen! Snel inschrijven en betalen dus!

Vrijdag 29 november vanaf 19 u.: bierbabbel bij café Zigzag, Ellermanstraat 58, 2060 Antwerpen. Ontdek deze opkomende biertempel aan Park Spoor Noord op een steenworp van de halte Noorderplaats.

Vrijdag 13 december: ontmoet eens een brouwer. Iets met Duvel en De Koninck. Meer details via de Nieuwsbrief.

Al te noteren voor 2025:

Zaterdag 25 januari om 14.30 u. Algemene Vergadering in ‘t Waagstuk.

Zaterdag 22 februari om 14 u.: proeverij van Baltic Porter in de Highlander.



Software op maat

Cloud software
Mobiele apps WinPhone - IOS -
Android
Websites
Marketing emails



Taakbeheer voor boekhoudkantoren

U heeft het idee, wij maken de
software of app!

Hello@novika.be
www.novika.be

